



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ ÇORBASI

2 demet kuşkonmaz
4-5 dal brokoli
Yarım demet ıspanak
3 yemek kaşığı tereyağı
1,5 yemek kaşığı un
5 su bardağı sebze suyu
3 yemek kaşığı krema
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı muskat rendesi
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kuşkonmaz, brokoli ve ıspanakları yıkayın.
Kuşkonmazları ve ıspanakları iri iri doğrayın, brokolileri küçük parçalara ayırın.
Tereyağını Arçelik Ankastre Ocak'ta derin bir tencerede eritin.
Unu kokusu çıkana kadar kısık ateşte kavurun.
Üzerine kuşkonmaz ve brokolileri de ekleyip 3-4 dakika kadar kavurun.
Ardından ıspanağı ekleyin.
Üzerine sebze suyunu azar azar ekleyip kısaca karıştırıp kapağını kapatın.
Sebzeler pişene kadar 15-20 dakika Arçelik Ankastre Ocak'ta pişirin.
Piştikten sonra Arçelik Resital El Blender'ı ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezin.
Üzerine karabiber, tuz, muskat rendesi, kırmızı toz biber ve kremayı ekleyin.
Kısık ateşte kıvam alana kadar yaklaşık 5-6 dakika daha pişirin.
Servis kaselerine aldığınız çorbayı, kuşkonmaz ve kızarmış ekmekle sıcak olarak servis edin.

